取扱説明書

ポリプロピレン（略号PP）製品

この度は、当社製品をご購入賜り誠にありがとうございました。

製品を安全に長期間美しく使用していただくためのプラスチック製食器協議会統一の取扱注意事項です。この取扱説明書に従って、正しくご使用願うとともに、大切に保存し分からないことや、不都合が生じたときにお読みください。

けがや事故防止のためのご注意

1. 直火や電熱調理器にかけたり、火のそばに置かないでください。
2. ホットプレートや湯煎などで保温しないでください。
3. 灰皿代わりにしたり、中でものを燃やしたりしないでください。
4. オーブンレンジの使用はしないでください。
5. 電子レンジを使用する場合は下記事項にご注意ください。
　a. 加熱調理には使用しないでください。
　b. 空焚きをしないでください。
　c. 電子レンジの表示取扱説明書を確認してから、使用してください。
　d. 食品の量が少ない場合は、加熱時間を短くしてください。
　e. 水分の少ない食品の加熱は、時間を短くしてください。
6. 冷凍庫に入れて使用しないでください。
7. 高温の食用油や薬品を入れないでください。
8. 欠けたり、ひびが入ったり、洗ってもとれない汚れのひどいものは使用しないでください。

製品劣化防止のためのお願い

【洗　浄】

1. たわし、みがき粉でみがくと傷がつきますので使用しないでください。
2. 食品の色が製品に移行しますので、長時間放置しないで、十分に洗浄してください。
3. 塩素系漂白剤は、光沢が落ち、黄ばみの原因になりますので、使用しないでください。
4. 洗剤で落ちにくい汚れには、酸素系漂白剤を使用し漂白剤の取扱説明書をお読みください。
5. 食器カゴなどの金属部に強くふれると、落ちない汚れがつきますので注意してください。

【消毒保管庫】

1. 熱風保管庫を使用する場合、製品の劣化を防ぐため、庫内温度が85～90℃に上昇後温度を保持して、40～50分程度としてください。（PPトレーは、庫内温度80～85℃に上昇後30分程度としてください）
2. 熱風保管庫は設定温度と庫内温度との違いに注意してください。特に熱風吹き出し口付近は、高温になり易いので製品を置くことをさけてください。
3. 熱風保管庫内で加熱時に、強い加重により製品が変形することがあります。
4. 煮沸消毒や生蒸気が直接あたる消毒をすると製品の劣化が早まります。

※製品又は包装に記入してある耐熱（冷）温度は、一般的な使用を対象とした家庭用品品質表示法に基づく表示です。
[耐熱温度]120℃　[耐冷温度]－20℃
集団給食など業務用で高温長時間の消毒や乾燥を繰り返して使用する場合には、上記の「製品劣化防止のためのお願い」を守ってください。